



BULLETIN DE LA SEMAINE

DU LUNDI 28.11 AU DIMANCHE 04.12.2022

SERVIS DE 11H30 A 14H DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Plat principal 19.- Plat + dessert 24.50
Entrée + plat + dessert 27.50

Entrée: Crème de courge et ses croûtons
Dessert: Tiramisu maison au spéculoos

LUNDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H15

Crème de courge maison
Filet mignon de porc (CH) aux pommes caramélisées
Tagliatelle au beurre
avec dessert du jour + 5.50

MERCREDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H15

Crème de courge maison
Choucroute du pêcheur (NRV, MED) et ses pommes nature
avec dessert du jour + 5.50

VENDREDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H45

Filets de perche (BA) meunière, sauce tartare
Pommes frites
Salade composée
avec dessert du jour + 5.50

MARDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H15

Crème de courge maison
Cocotte de quinoa aux petits légumes et lait de coco
avec dessert du jour + 5.50

JEUDI

CUISINE CHAUDE
DE 11H30 à 14H ET 18H à 23H45

Crème de courge maison
Burger au pastrami (CH) sauce satay
Pommes frites
avec dessert du jour + 5.50

SAMEDI

CUISINE NON-STOP
DE 11H30 A 23H45

A la carte

DIMANCHE

CUISINE CHAUDE
DE 11H A 23H15

Brunch du dimanche de 11h à 16h

ainsi que la carte non-stop

NOTRE SELECTION DE VINS DU MOMENT

VIN BLANC - VAUDOIS

Le Chatelet AOC 2020

François Joly, Villette, Lavaux

verre 1dl : 6.20 bouteille 70cl : 42.-

VIN ROUGE - VAUDOIS

Garanoir AOC

Cave de la Côte

verre 1dl : 6.40 bouteille 75cl : 44.-